

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 7056
17 maart
2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA SALAME PIEMONTE ...

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 075 van 4 maart 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 4 mei 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS,Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 75/04)
Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„SALAME PIEMONTE”
EU-nummer: IT-PGI-0005-01237-6.6.2014
BOB () BGA (X)

1. Naam

„Salame Piemonte”

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1 Productcategorie

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

3.2 Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De „Salame Piemonte” wordt bereid uit een mengsel van vers gemarmerd varkensvlees. Het vlees is niet ingevroren en is afkomstig van de volgende deelstukken: voor het magere deel: dwarsgestreepte spieren van achterbout, schouder en buik; voor het vette deel: vet van hoge kwaliteit van buik en wangen, en spek.
Voor de productie van de „Salame Piemonte” zijn de volgende rijpingstijden vastgesteld, afhankelijk van de doorsnede van de verse worst:
– bij een doorsnede van 40-70 mm: tussen 10 en 50 dagen;
– bij een doorsnede van 71-90 mm: tussen 21 en 84 dagen.
Op het moment dat de hele „Salame Piemonte” in de handel wordt gebracht, weegt hij ten minste 300 g en beschikt hij over onderstaande organoleptische, fysisch-chemische en microbiologische eigenschappen.
Organoleptische eigenschappen
Buitenkant: cilindervormig of, in het geval van de kleine exemplaren, krom.
Consistentie: het product is compact en mals; er is geen peesvlies zichtbaar.
Op het snijvlak: de plakken zijn compact en homogeen en worden gekenmerkt door tamelijk „langgerekt” spier- en vetweefsel. Tevens bevatten zij peper in gebroken en/of poedervorm.
Kleur: robijnrood.



Aroma: subtiel, van rijp vlees, gedroogd product, wijn en knoflook.
Smaak: zoet en subtiel, licht kruidig (peper en nootmuskaat). De aroma's blijven lang in de mond hangen. Het vlees is evenwichtig gepekeld en nooit zuur.
Chemische en fysisch-chemische eigenschappen

Totaal eiwit ten minste	23%
Verhouding collageen/eiwit	ten hoogste 0,12
Verhouding water/eiwit	ten hoogste 2,00
Verhouding vet/eiwit	ten hoogste 1,40
pH	≥ 5,2

Microbiologische eigenschappen
Aantal mesofiele bacteriën > 1 × 107 kolonievormende eenheden/gram met voornamelijk melkzuurbacteriën en kokken.
De „Salame Piemonte" kan uit hetzelfde vleesmengsel in verschillende vormen en afmetingen worden bereid en in een natuurlijke varkensdarm of in een omhulsel van natuurlijke oorsprong worden gestopt. De verse worst heeft een doorsnede van 40-90 mm.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De BGA „Salame Piemonte" wordt verkregen uit varkensvlees met onderstaande kenmerken:
– toegestaan zijn: raszuivere dieren van de traditionele basisrassen Large White en Landrace of dieren die daarvan afstammen;
– alsook dieren die afstammen van het Duroc-ras;
– verder zijn toegestaan: dieren van andere rassen – kruisingen en hybriden –, op voorwaarde dat de karkassen ervan behoren tot klasse E, U, R en O volgens het communautaire indelingsschema voor geslachte varkens als bedoeld in bijlage V van Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad (2) en de achtereenvolgende wijzigingen daarvan;
– conform de traditie zijn dieren met antithetische eigenschappen, vooral wat betreft stressgevoeligheid (PSS), in elk geval uitgesloten. Deze eigenschappen kunnen tegenwoordig ook objectief „post mortem" op dieren en op gerijpte producten worden gemeten;
– uitgesloten zijn raszuivere dieren van de rassen Belgisch Landras, Hampshire, Pietrain, Duroc en Spotted Poland;
– de gebruikte genetische soorten moeten een hoog gewicht en een goed rendement opleveren. Het gemiddelde gewicht per partij (levend gewicht) moet in elk geval 160 kg +/- 10% zijn;
– de minimale slachtleeftijd is negen maanden;
– het vlees van beren en zeugen mag niet worden gebruikt;
– de varkens moeten perfect gezond zijn wanneer ze worden geslacht en moeten volkomen leegbloeden.

Voor de herkomst van de varkens gelden geen geografische beperkingen.
Het voer van de varkens wordt in twee fasen toegediend en bestaat hoofdzakelijk uit graanproducten. Het gemiddelde rantsoen van de varkens bestaat voornamelijk uit vochtige maïskorrels en verder uit gerst, zemelen, soja en minerale supplementen. Daarnaast worden bijproducten van de kaasbereiding als melkwei en karnemelk gebruikt. In totaal mag er niet meer dan 15 liter melkwei en karnemelk per dier per dag worden toegediend. Het toevoegen van mineralen en vitaminen binnen de door de wet gestelde grenzen is toegestaan.
Overige ingrediënten
Andere ingrediënten zijn zout (maximaal 3%), peper in korrelvorm en/of gebroken en/of poedervorm (maximaal 0,4%), kruiden en specerijen: knoflook, hele, gemalen of in wijn getrokken kruidnagels en nootmuskaat. Om de typische smaak van de „Salame Piemonte" te bewaren en de traditionele productiemethode in ere te houden, moet gebruik worden gemaakt van rode Piëmontese wijn met oorsprongsbenaming, gemaakt van de inheemse druivenrassen Nebbiolo, Barbera en Dolcetto (in een hoeveelheid van meer dan 0,25% gewichtsprocent).
Toegestaan is het gebruik van suikers en/of dextrose, van culturen om de fermentatie op gang te brengen, van schimmelculturen voor het bedekken van de varkensdarm, van natrium- en/of kaliumnitraat, van natrium- en/of kaliumnitriet en van ascorbinezuur en het bijbehorende natriumzout.
Het gebruik van andere technische hulpstoffen om het water in de weefsels vast te houden, is niet toegestaan.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle fasen van de productie, het pekelen, de bereiding van het vleesmengsel, het in de darm stoppen, het drogen en het rijpen van de „Salame Piemonte" vinden plaats in het in punt 4 beschreven afgebakende gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De BGA „Salame Piemonte” wordt onverpakt of vacuüm of onder beschermde atmosfeer verpakt, in zijn geheel, in porties of in plakken in de handel gebracht.

3.6 Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De beschermde geografische aanduiding „Salame Piemonte” moet duidelijk en in onuitwisbare letters op het etiket worden vermeld en goed van andere aanduidingen zijn te onderscheiden. Zij moet onmiddellijk worden gevolgd door de vermelding „Indicazione Geografica Protetta”, die moet worden vertaald in de taal van het land waar het product op de markt wordt gebracht, door het grafische symbool van de Unie en door het logo van de „Salame Piemonte” (zie hieronder).
Op het etiket van de „Salame Piemonte” mag het land of de regio van oorsprong van het varkensvlees worden aangegeven. Wanneer het vlees uit verschillende landen of regio’s afkomstig is, worden deze in aflopende volgorde van gewichtspercentage vermeld.



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

De bereiding en rijping van de „Salame Piemonte” moeten op het grondgebied van de regio Piemonte plaatsvinden.

5. Verband met het geografische gebied

Het productiegebied van de „Salame Piemonte” omvat de totale regio Piemonte, die zeer specifieke klimatologische kenmerken heeft. Piemonte dankt zijn naam aan het feit dat de regio „aan de voet van de bergen” ligt. Hierdoor is in een groot deel van de streek een gematigde subcontinentale klimaatzone met betrekkelijk homogene kenmerken ontstaan. We onderscheiden een koude winterperiode met weinig neerslag, een luchtvochtigheid die vanaf november tot februari en vanaf de vlakte naar de heuvels afneemt, gematigde winden en een frequente föhn die de lucht in beweging zet en de relatieve luchtvochtigheid tamelijk laag helpt te houden. Bovendien heeft Piemonte meer zonneschijn en dus een lagere luchtvochtigheid dan de naburige regio’s in de Povlakte. De verschillen zijn nog opvallender als een vergelijking wordt gemaakt met de Alpenregio’s in het noorden, waar de hoeveelheid zonneschijn ongeveer twee derde lager ligt.
Evenzo zijn het klimaat en het grondgebied van Piemonte, samen met de gehanteerde wijnbouwtechnieken en -methoden en de opgedane kennis, bepalend voor de vorming van een uniek „terroir” dat specifiek is voor Piëmontese wijnen met oorsprongsbenaming, een kenmerkend ingrediënt van de „Salame Piemonte”. De regio Piemonte is namelijk altijd al een grote wijnproducent geweest, met als meest voorkomende en gekweekte inheemse rassen Barbera, Dolcetto en Nebbiolo. Daarom worden deze wijnen voor de bereiding van de „Salame Piemonte” gebruikt.
De „Salame Piemonte” is compact en mals en heeft een robijnrode kleur en een zoete en subtiele smaak.
Een specifiek kenmerk van de „Salame Piemonte” is zijn malse textuur en „zoete en subtiele” smaak, die voornamelijk het gevolg is van een korte rijping. Dit kenmerk, dat zich uit een lange traditie op het gebied van de bereiding van vleeswaren in Piemonte heeft ontwikkeld, heeft zich in de loop der tijd verankerd in de smaak en gewoonten van de plaatselijke consumenten.
Het belangrijkste kenmerk van de „Salame Piemonte” is het gebruik van rode Piëmontese wijn met oorsprongsbenaming als een van de ingrediënten. Het betreft een wijn die uitsluitend afkomstig is van de druivenrassen Nebbiolo, Barbera en Dolcetto. Deze wijn moet in een percentage van meer dan 0,25% in het vleesmengsel aanwezig zijn. Het typische karakter van de Piëmontese wijnen beïnvloedt de smaak en het aroma van de „Salame Piemonte”, die zich daarmee nog steeds, zoals in het



verleden, van soortgelijke producten op de markt onderscheidt.
Specifieke factoren inzake het verband tussen de „Salame Piemonte" en zijn grondgebied, als blijkend uit de reputatie van het product en de specificiteit van de productiemethode, komen naar voren in talrijke historische referenties, die duidelijk laten zien dat de bereidingswijze van de „Salame Piemonte" zich in de loop der tijd op geheel eigen wijze in de regio heeft ontwikkeld en geworteld, waarmee het product zich onderscheidt van worsten die in andere Italiaanse streken worden gemaakt.
In 1854 beschreef Giovanni Vialardi, chef-kok en koninklijke banketbakker (van Huis Savoye) in zijn verhandeling „La Cucina Borghese" in detail de bereiding van de „salame di carne di maiale" (varkensworst). Deze worst kan als de voorloper van de „Salame Piemonte" worden beschouwd; het recept lijkt namelijk op het huidige recept, want toen reeds werd aan het geprepareerde mengsel „un bicchiere di buon vino di barbera" (een glas goede Barbera-wijn) toegevoegd.
Na de oorlog ontwikkelt de industriële productie zich en komt de benaming „Salame Piemonte" vanaf 1948 tot op heden zonder onderbreking voor op de halfmaandelijkse productlijsten van de kamer van koophandel in Turijn, onder de rubriek „Vers varkensvlees".
Dat tijdens het productieproces rode wijn van Barbera-, Nebbiolo- en Dolcetto-druiven, de bekendste rassen van Piemonte, wordt toegevoegd, getuigt van de nauwe band van de „Salame Piemonte" met het grondgebied. Dit kenmerk, dat specifiek voor deze benaming is, wordt in veel handboeken, publicaties en vaktijdschriften over vleeswaren vermeld en kwam in talrijke nationale televisieprogramma's over wijn en gastronomie, uitgezonden tussen 2008 en 2010, aan de orde. Voorbeelden zijn de publicatie van Riccardo Di Corato – „Delizie del divin Porcello", waarin alle Italiaanse vleeswaren en worsten worden geïnventariseerd en beschreven (Ed. Idealibri srl, december 1984, blz. 160), de publicatie „Processo al maiale" (A. Beretta, Pavia, Monboso, 2002, blz. 160) en bepaalde televisieprogramma's als „Occhio alla spesa" en „Terre e sapori" op Rai 1, en „Mela Verde" op Rete Quattro, waarin herhaaldelijk melding wordt gemaakt van het gebruik van Piëmontese wijn bij de bereiding van het vleesmengsel van de „Salame Piemonte".
Tot slot treffen we de „Salame Piemonte" aan op vele lokale en internationale evenementen, waaronder de Salone del Gusto („Smaakbeurs") (Turijn 2006-2008-2010) en Cibus (Parma 2008-2010).
Verwijzing naar de bekendmaking in het productdossier
(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
De bevoegde instantie heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften ingeleid met de bekendmaking van het voorstel tot erkenning van de BGA „Salame Piemonte" in de Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana nr. 96 van 26 april 2014.
De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op de volgende internetsite: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335
ofwel
door rechtstreeks de homepage van de website van het Ministerie van Landbouw-, Voedings- en Bosbouwbeleid (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op „Prodotti DOP e IGP" (BOB/BGA-producten) (bovenaan rechts in het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP IGP STG" (BOB/BGA/GTS-producten) (linkerzijde van het scherm) en ten slotte op „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" (Productdossiers die voor onderzoek aan de Europese Unie zijn overgelegd).

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
(2) PB L 299 van 16.11.2007, blz. 1.